SAMSUNG

Installations- og brugsinstruktioner

Indbygningsovn

BT62FQPST
BT62FQBPST
BT62FQFST
BT62FQBFST

Brugervejledning

Indhold

Brug af denne brugervejledning 2

Sikkerhedsvejledning 2

Elektrisk sikkerhed 2

Sikkerhed under brug 3

Affaldsinstruktioner 3

Installation af ovnen 4

Sikkerhedsinstruktioner for installatøren 4

Installation i et lavt modul 4

Tilslutning til strømforsyningen 5

Installation i et højt modul 6

Dele og funktioner 7

Ovn 7

Ovnkontroller 8

Særlige funktioner 8

Tilbehør 9

Brug af tilbehøret 11

Sikkerhedsafbryder 11

Blæser 11

Inden du starter 12

Indstilling af uret 12

Første rengøring 13

Brug af ovnen 14

Indstilling af tilstanden for rumopdeleren 14

Indstilling af temperaturen 18

Sluk for ovnen 19

Sluttid 19

Tilberedningstid 21

Forsinket start 23

Køkkentimer 25

Tænd /sluk for ovnlampen 25

Børnesikring 26

Slukning af bipperen 26

Ovnfunktioner 27

Testmåltider 35

Rengøring og vedligeholdelse 36

Selvrensning 36

Damprengøring 37

Rengøring af ovnlågen 40

Udskiftning af pæren 44

Garanti og service 45

Spørgsmål, svar og fejlfinding 45

Tekniske data 47

Brug af denne brugervejledning

DA

Tak, fordi du valgte en indbygningsovn fra Samsung.

Denne brugervejledning indeholder vigtige informationer om sikkerhed og instruktioner, der hjælper dig med at bruge og vedligeholde dit apparat.

Inden du bruger din ovn, bør du bruge lidt tid på at læse denne brugervejledning og gemme den til fremtidigt brug.

Følgende symboler anvendes i teksten i denne brugervejledning.

Vigtigt

Bemærk

Sikkerhedsvejledning

Installationen af denne ovn skal udføres af en autoriseret el-installatør. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte apparatet til strømforsyningen under hensyntagen til relevante sikkerhedsforskrifter.

Elektrisk sikkerhed

Hvis ovnen er blevet beskadiget under transporten, må du ikke tilslutte den.

- Dette apparat må kun tilsluttes til strømforsyningen af en **autoriseret el-installatør**.
- I tilfælde af fejl på eller beskadigelse af apparatet, må du ikke forsøge at anvende det.
- **Reparationer** må kun udføres af en **autoriseret el-installatør**. Forkert reparation kan medføre alvorlige skader på dig og andre. Hvis din ovn skal repareres, skal du kontakte et Samsung-servicecenter eller din forhandler.
- Hvis el-kablet er i stykker, skal det udskiftes med et særligt kabel eller en særlig del, der leveres af producenten eller et autoriseret serviceværksted.
- Elektriske ledninger og kabler må ikke røre ovnen.
- Ovnen bør tilsluttes til strømforsyningen vha. en godkendt afbryder eller sikring. Brug aldrig fordelerdåser eller forlængerledninger.
- Ydelsesskiltet findes på lågens højre side.
- Apparatets strømforsyning bør afbrydes ved reparation eller rengøring.
- Vær opmærksom, når du tilslutter elektriske apparater tæt ved ovnen.

ADVARSEL

For at undgå muligheden for elektrisk stød skal der slukkes for apparatet, inden pæren udskiftes. Når ovnen er i brug, bliver de indre overflader meget varme.

Sikkerhedsinstruktioner (fortsat)

DA

Sikkerhed under brug

- Denne ovn er udelukkende udviklet til tilberedning mad i husholdninger.
- Under brugen bliver ovnens indre overflader så varme, at de kan give forbrændinger. Rør ikke ved ovnens varmeelementer eller indre overflader, før de har haft tid til at køle af.
- Opbevar aldrig brændbare materialer i ovnen.
- Ovnens overflader bliver varme, når apparatet er i brug ved en høj temperatur i meget lang tid.
- Ved madlavning skal du passe på, når du åbner ovnlågen, da varm luft og damp slipper hurtigt ud.
- Når du tilbereder retter, der indeholder alkohol, kan alkoholen fordampe pga. de høje temperaturer, og der kan gå ild i dampen, hvis den kommer i kontakt med en varm del af ovnen.
- Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.
- Bør bør holdes på behørig afstand, når ovnen er i brug.
- Frosne madvarer, som f.eks. pizza, bør tilberedes på grillristen. Hvis der anvendes en bageform, kan denne deformeres pga. store temperaturændringer.
- Hæld ikke vand ind i ovnbunden, når den er varm. Dette kan beskadige emaljeoverfladen.
- Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.
- Pas på, hvis du åbner ovnlågen inden damprengøringsproceduren er slut. Vandet på bunden er varmt.
- Beklæd ikke ovnbunden med aluminiumsfolie, og anbring ikke bageforme eller dåser på den. Aluminiumsfolien blokerer for varmen, og det man medføre beskadigelse af emaljeoverfladen og give dårlige resultater med madlavningen.
- Frugtsaft efterlader pletter, der ikke kan fjernes fra ovnens emaljeoverflade. Ved tilberedning af “fugtige” kager, bør du anvende en bradepande.
- Sæt ikke bageforme og andet tilbehør på ovnlågen.
- Dette apparat er ikke beregnet til at bruges af børn eller svage personer uden tilstrækkeligt opsyn af en ansvarlig voksen, der sikrer, at de bruger apparatet sikkert.
- Mindre børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Overskydende spild bør fjernes inden selvrensning, og der må ikke være køkkenredskaber i ovnen under den pyrolytiske selvrensning.
- Under selvrensningen bliver overfladerne varmere end normalt, og børn bør holdes på en sikker afstand.

Affaldsinstruktioner

Bortskaffelse af emballagen

- Det materiale, der er brugt til emballering af dette apparat, kan genbruges.
- Anbring emballagematerialerne i en relevant container på din lokale genbrugsstation.

Bortskaffelse af gamle apparater

ADVARSEL

Inden gamle apparater bortskaffes, skal du sørge for, at de ikke længere kan bruges og ikke udgøre nogen fare.

For at gøre dette skal du koble apparatet fra strømforsyningen og fjerne netledningen.

For at beskytte miljøet er det vigtigt, at gamle apparater bortskaffes på den korrekte måde.

- Apparatet må ikke bortskaffes med husholdningsaffald.
- Du kan få informationer om indsamlingsdage og offentlige genbrugspladser hos kommunen.

Installation af ovnen

DA

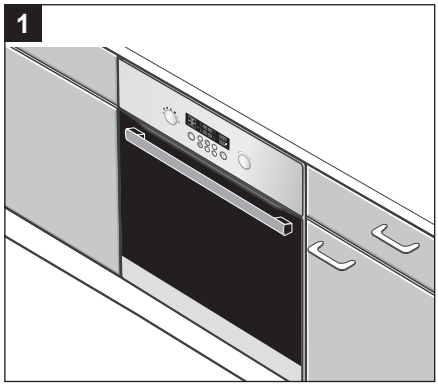
☛ Elektrisk installation af dette apparat må kun udføres af en autoriseret el-installatør.
Ovnen skal installeres i overensstemmelse med de medfølgende instruktioner.
Fjern det beskyttende vinyl fra låget efter installationen.
Fjern det beskyttende tape fra ovnens indre overflader efter installationen.

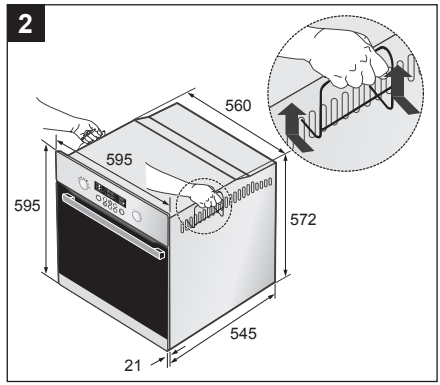
Sikkerhedsinstruktioner for installatøren

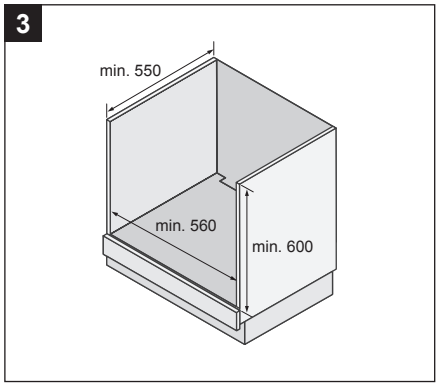
- Installationen skal garantere beskyttelse mod udsættelse for strømførende dele.
- Det modul, hvori apparatet monteres, skal overholde stabilitetskravene i DIN 68930.

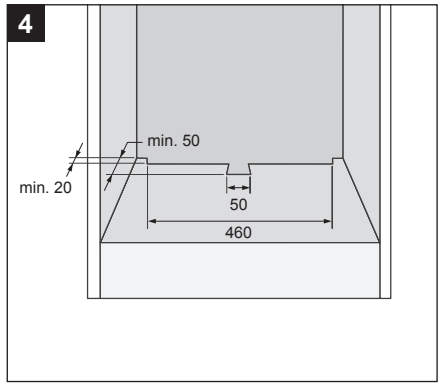
Installation i et lavt modul

- Vær opmærksom på minimumspladskravene.
- Skru ovnen fast med skruer på begge siden af ovnen.





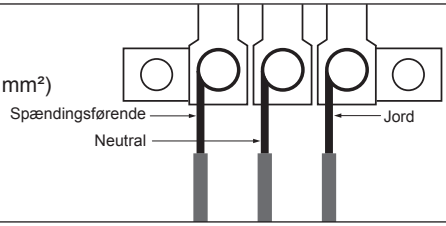




Installation af ovnen (fortsat)

5

Tilslutning af ovnen til strømforsyningen
(H05VV-F, H05RR-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)



Tilslutning til strømforsyningen

Elektriske tilslutninger skal udføres pr. tilslutningsplade, fastgjort til apparatets bagside af en el-montør, der sikrer, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med monteringsinstruktioner ne og lokale bestemmelser.

Hvis apparatet ikke er tilsluttet til strømforsyningen med et stik, skal en omnipolar afbryderenhed (med et kontaktmellemrum på mindst 3 mm) anbringes på tilslutningens forsyningsside for at overholde sikkerhedsbestemmelserne.

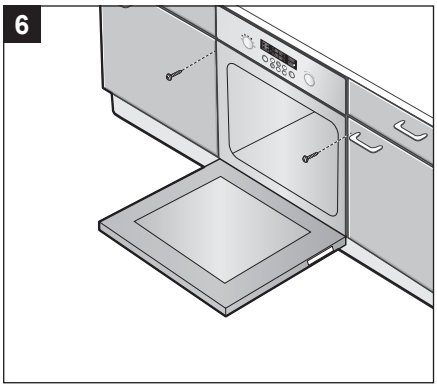
✉ Når strømmen tilsluttes, initialiseres ovnens elektronik. Dette neutraliserer belysningen i et par sekunder. Det elektriske kabel (H05 RR-F eller H05 W-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) skal være så langt, at det kan tilsluttes til indbygningsovnen, mens den står på gulvet i dens modul.
Åbn ovnens bagbeklædning nederst (brug en skruetrækker med flad kærv), og skru tilslutningsskruen og kabelklemmen helt ud, inden du fastgør lederne til de relevante terminaler.

Jordledningen skal tilsluttes til ovnens (⏚)-terminal.

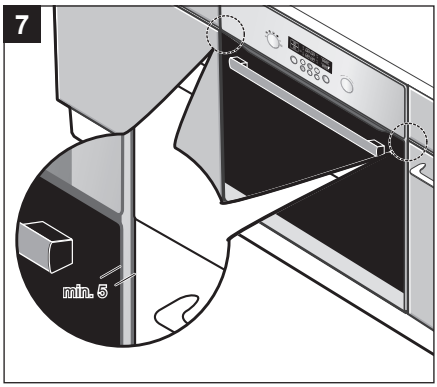
Hvis ovnen tilsluttes til strømforsyningen med et stik, skal dette være tilgængeligt, når ovnen er fastgjort.

Vi påtager os intet ansvar i tilfælde af uheld, der skyldes manglende eller fejlagtig jordforbindelse.

6



7



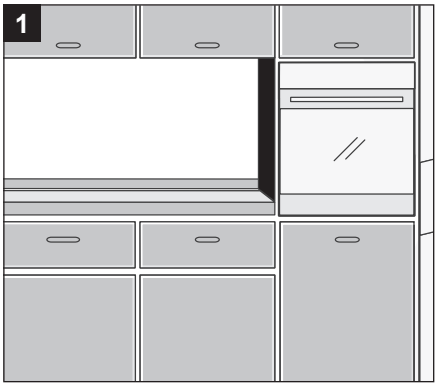
Installation af ovnen (fortsat)

DA

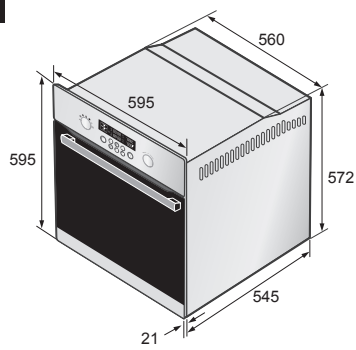
Installation i et højt modul

- Vær opmærksom på minimumspladskravene.
- Ovnen skal skydes på plads i den rigtige vinkel.

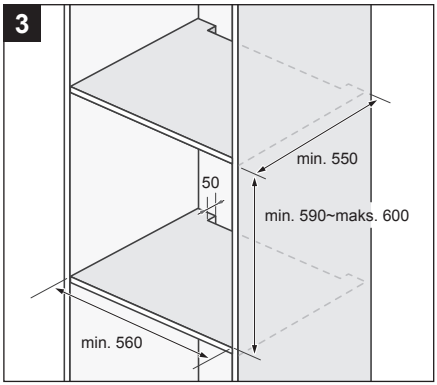
1



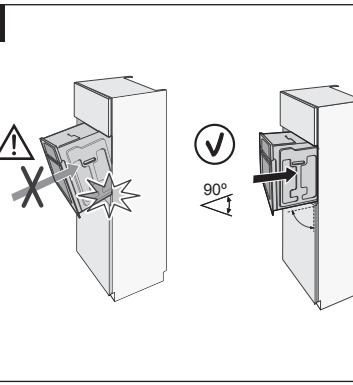
2



3

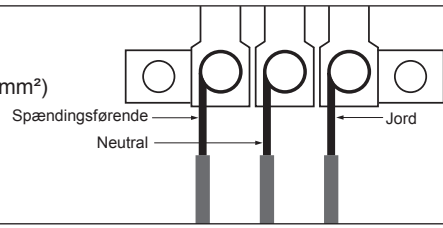


4



5

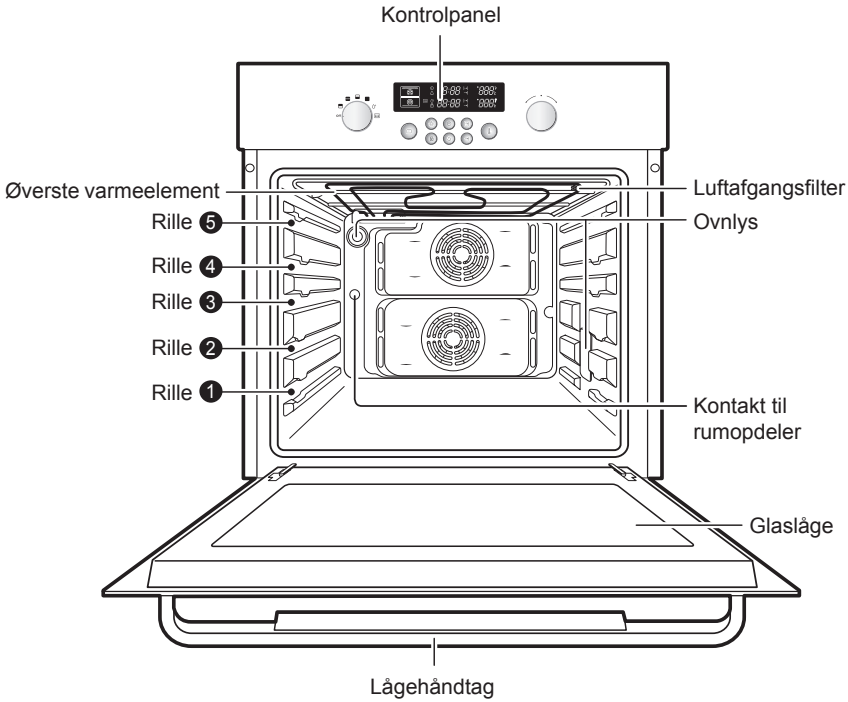
Tilslutning af ovnen til strømforsyningen
(H05VV-F, H05RR-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)



Dele og funktioner

DA

Ovn

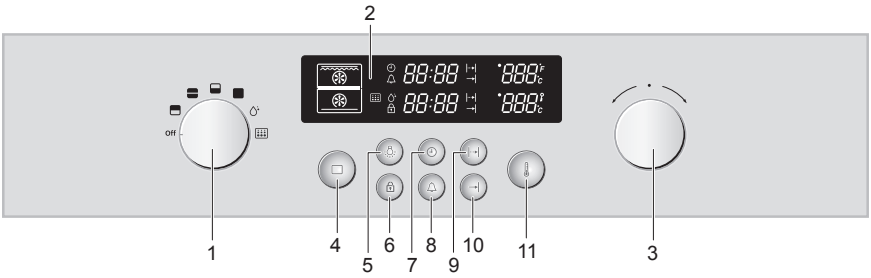


✉ Rillernes placeringen nummereres nedefra og op.
Rille 4 og 5 anvendes primært til grillfunktionen.
Se venligst de opskrifter, der findes i denne vejledning, for at finde den rigtige rille til dine retter.

Dele og funktioner (fortsat)

DA

Ovnkontroller



1. Knap til valg af rumopdeling
2. Display
3. Knap til kontrol med tid/ temperatur
4. Ovnknap
5. Knap til lampe
6. Knap til børnesikring
7. Knap til ur
8. Knap til køkkentimer
9. Knap til tilberedningstid
10. Knap til sluttid
11. Temperaturknap

✉ **Knappen til valg af rumopdeling** og **knappen til kontrol med tid/temperatur** er trykknapper. Du skal blot trykke for at dreje.

Særlige funktioner

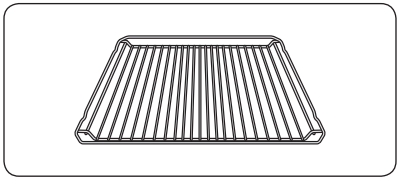
Ovnen leveres udstyret med følgende særlige funktioner.

- Opdelingstilstande: Når rumopdeleren er indsat, kan du med apparatets opdelingsfunktion uafhængigt tilberede retter i to adskilte dele og dermed forbedre energiudnyttelsen og glæde dig over, hvor behageligt det er.
- Damprengøring: Ovnens selvrensende funktion bruger damp til at skære gennem fedt og sod til sikker rengøring af ovnens indre.

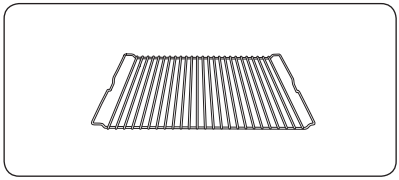
DA

Tilbehør

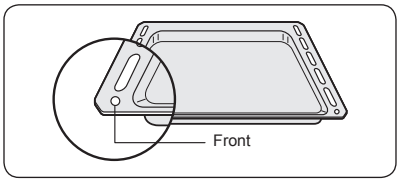
Følgende tilbehør følger med til din ovn.



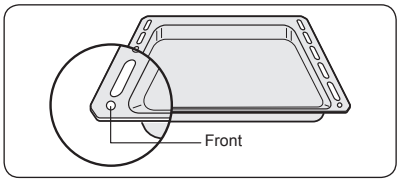
1 **Grillrist** til fade, bageforme samt fade til stegning og grilning.



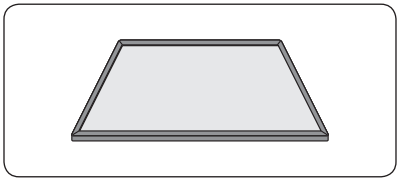
2 **Grillrist**, til stegning.



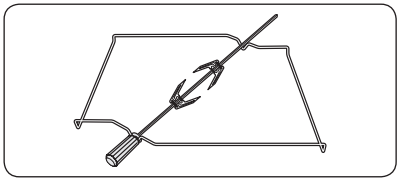
3 **Bageplade** til kager og kiks.



4 **Bradepande** til stegning eller opsamling af kødsaft eller dryppende fedt.

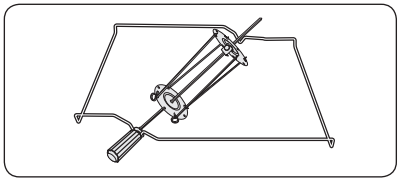


5 **Rumopdeler**, til tilstandene øverste, nederste og begge. Anbring den i rille 3. Bagest i ovnrummet er der en kontakt, der føler, om rumopdeleren er isat. Sæt den så langt tilbage som muligt.



6 **Rotisserie grillspyd** består af et spyd, to “grene”, et håndtag, der kan fjernes, og et stativ, der passer i den 3. rille fra bunden. For at bruge spyddet skal du sætte det i hullet i den bageste væg i ovnrummet. Anbring en bradepande i rist 1, når du bruger spyddet.

DA



7 Rotisserie grillspyd og kødholder. (BT62FQBFST / BT62FQFSTA)

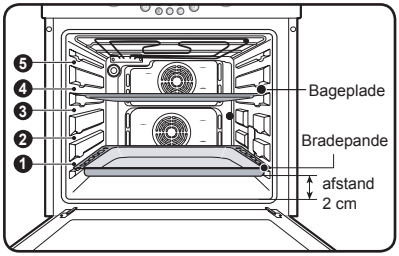
Sådan bruges det:

- Anbring en bradepande (ingen trefod) i første rille for at opsamle saft fra tilberedningen eller på ovnens bund, hvis det stykke kød, der skal steges, er for stort.
- Skyd et af de to greb på spyddet, og anbring det stykke kød, der skal steges, på spyddet.
- Forkogte kartofler og grøntsager kan anbringes i kanten på bradepanden, så de steges på samme tid.
- Anbring stativet på midten af pladen, og anbring med "v"-udskæringen fremad.
- Til hjælp med at indsætte spyddet kan håndtaget skrues på den sløve ende.
- Placér spyddet i stativet med den spidse ende bagud og skub blidt, indtil spyddets spids går ind i drejemekanismen bagest i ovnen. Spyddets sløve ende skal hvile i "v"-udskæringen. (Spyddet har to små håndtag, der skal være tættest på ovnlågen for at forhindre, at spyddet går fremad. Endvidere fungerer håndtagene også som greb på håndtaget.)
- Inden tilberedning skal du skrue håndtaget af. Efter tilberedningen skal du skrue håndtaget på for lettere at fjerne spyddet fra stativet.

ADVARSEL

Alle tilbehørsdele og alt tilbehør, der ikke er velegnet til selvrensning, skal fjernes inden den pyrolytiske rengøring.

Dele og funktioner (fortsat)

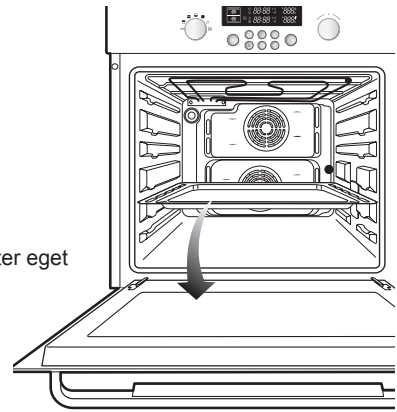


Bagepladen, bradepanden og grillristen skal indsættes korrekt i rillerne i siden. Når du tager den færdige mad ud af ovnen, skal du være forsigtig med varme køkkenredskaber og overflader.

Eksempel Rille 1: Bradepande
Rille 4: Bageplade

✉ Når du anvender brandepanden eller bagepladen til at opsamle dryp fra den mad, du tilbereder, skal du sikre dig, at panden/pladen er anbragt rigtigt i rillerne i siden. Hvis tilbehøret kommer i kontakt med ovnbundens overflade, kan det beskadige overfladens emalje. Når plader og pander anbringes i rille 1, skal der være en afstand til bunden på mindst to cm.

Brug af tilbehøret



Rumopdeler, grillrist, bageplade og bradepande

Anbringelse af rumopdeleren

Isæt rumopdeleren i rille 3 i ovnen.

Anbringelse af grillristen

Indsæt grillristen i en rille efter eget ønske.

Anbringelse af bagepladen eller bradepanden

Indsæt bagepladen og/eller bradepanden i en rille efter eget ønske.

ADVARSEL

For at tilberede i opdelingstilstandene øverste, nederste eller begge skal du indsætte rumopdeleren.

Sikkerhedsafbryder

- Hvis der ikke vælges en tilberedningstid, slukker ovnen selv, når der tid, der er vist herunder, er forløbet.

Slukketider for forskellige temperaturindstillinger

Under 105 °C	16 timer
Fra 105 °C til 240 °C	8 timer
Fra 245 °C til 300 °C	4 timer

- Denne ovns elektriske kredsløb indeholder en termisk afbryder. Hvis ovnen opnår unormalt høje temperaturer, afbryder systemet strømforsyningen til varmeelementerne i et stykke tid.

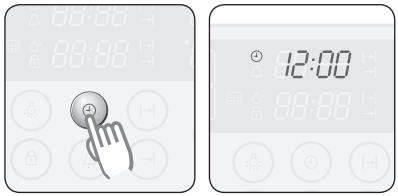
Blæser

Under tilberedning er det normalt at ventilere for at fjerne varm luft fra ovnens forside.

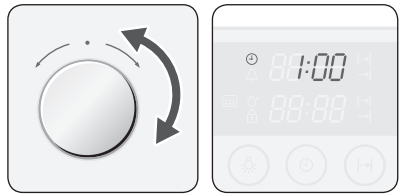
- Blæseren bliver også ved med at køre, efter at ovnen har været i brug. Den slukker, når temperaturen inde i ovnen er faldet til 60 °C eller efter 22 minutter.

Indstilling af uret

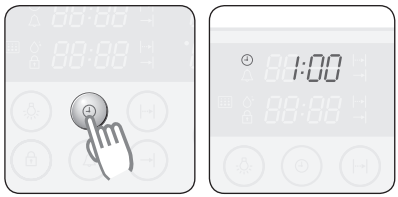
Når ovnen første gang tilsluttes til strømmen, lyser kontrolpanelets display kortvarigt. Efter tre sekunder vises et ursymbol, og 12:00 begynder at blinke på displayet. Ovnen kan ikke bruges, før uret er indstillet.



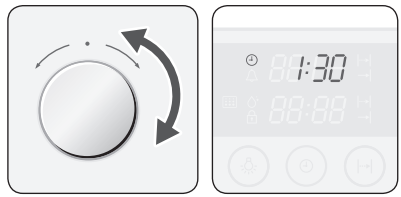
1 Ovnen kan ikke bruges, før uret er indstillet. " 🕘 " og "12:00" blinker på displayet, når strømmen første gang tilsluttes til apparatet. Tryk på **knappen til uret**. " 🕘 " og "12: " blinker.



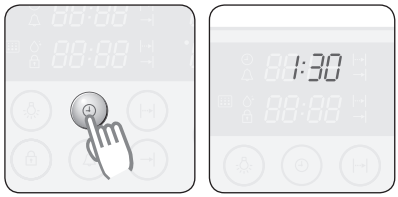
2 Drej **knappen til kontrol med tid/ temperatur** for at indstille timerne.
Eksempel For at indstille 1:30
Vent i ca. 10 sekunder. Uret holder op med at blinke og viser den indstillede time.



3 Tryk på **knappen til uret**.
" 🕘 " og " :00" blinker.



4 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at indstille minutterne. " 🕘 " blinker.



5 Tryk på **knappen til uret** for at afslutte indstillingen af uret, eller vent i ca. 10 sekunder.
" 🕘 " vises, og "30" ophører med at blinke. Displayet viser klokkeslættet. Apparatet er nu klar til brug.

Inden du starter (fortsat)

Første rengøring

Rengør ovnen omhyggeligt, inden den bruges første gang.

☛ Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler. Dette kan beskadige ovnens overflade. Til ovne med emaljerede forsider skal du bruge almindelige rengøringsmidler.

Sådan rengøres ovnen

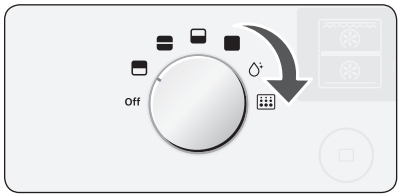
1. Åbn lågen. Ovnens lys tændes.
2. Rengør alle plader, tilbehør og rillerne i siderne med varmt vand eller opvaskemiddel, og aftør med en tør, ren klud.
3. Vask ovnens indre på samme måde.
4. Aftør apparatets forside med en fugtig klud.

Kontrollér, at uret er indstillet korrekt. Fjern tilbehøret, og tænd ovnen med varmluftindstillingen ved 200 °C i en time, inden du bruger den. Der vil være en karakteristisk lugt. Dette er normalt, men sørg for god udluftning i dit køkken i dette tidsrum.

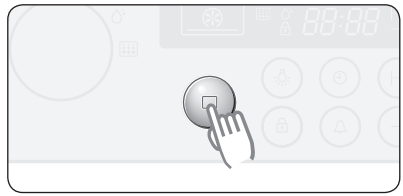
DA

Indstilling af tilstanden for rumopdeleren

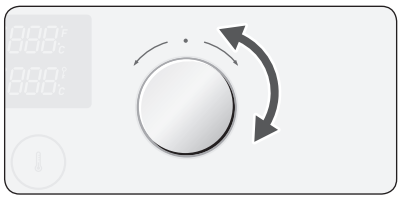
For tilstandene øverste, begge og nederste skal du indsætte rumopdeleren ved stillingen "OFF" på **Knappen til valg af rumopdeling**. For enkelt tilstand skal du fjerne rumopdeleren ved stillingen "OFF". Og drej derefter **knappen til valg af rumopdeling** for at vælge den ønskede tilstand. Se tabellen herunder for flere detaljer.



1 Drej **knappen til valg af rumopdeling** for at vælge den ønskede opdeling.



2 Tryk på **ovnknappen**.

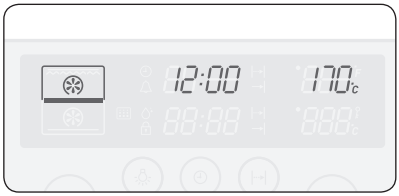


3 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at vælge den ønskede ovnfunktion.
Hvis der går tre sekunder, hvor der ikke foretages yderligere indstillinger, starter ovnen automatisk i den valgte tilstand og funktion.

Rumopdeling-stilstande:	Mærke	Ovnfunktion	Isæt ru-mopdeler	Brugsinformationer
Fra	Off			
Tilstanden Øverste		1. Varmluft 2. Overvarme + varmluft 3. Stor grill	Ja	Denne tilstand sparer energi og tid, når du tilbereder mindre mængder madvarer.
Tilstanden begge		Både den øverste og den nederste del Funktion	Ja	Du kan tilberede to måltider ved to forskellige temperaturer på samme tid.
Tilstanden Nederste		1. Varmluft 2. Undervarme + varmluft	Ja	Denne tilstand sparer energi og tid, når du tilbereder mindre mængder madvarer.
Tilstanden enkelt		1. Varmluft 2. Overvarme + varmluft 3. Konventionel 4. Stor grill 5. Lille grill 6. Undervarme + varmluft	Nr.	
Tilstanden Damprengøring			Nr.	
Tilstanden Selvrensning		1. P1 2. P2 3. P3	Nr.	

Tilstanden øverste

Der er kun tændt for de øverste varmeelementer. Rumopdeleren skal indsættes.



Varmluft

Overvarme + varmluft

Stor grill

Tilstanden nederste

Der er kun tændt for de nederste varmeelementer. Rumopdeleren skal indsættes.

Varmluft

Undervarme + varmluft

Tilstanden begge

Brug af tilstandene Øverste og Nederste på samme tid. Du kan indstille, hvilken tilstand der aktiveres først. Når en af retterne, der er færdigtilberedt i tilstanden begge, og du vil ændre tilberedningstiden eller temperaturen for den anden del, skal du dreje **knappen til valg af rumopdeling** for at vælge den tilstand (øverste eller nederste), som fortsat skal være i drift. Rumopdeleren skal indsættes.

Tilstanden Begge 1: Tilstanden Øverste starter først. Hvis du trykker på **ovnknappen**, eller hvis der går 15 sekunder efter den øverste tilstand er indstillet, og der ikke foretages flere indstillinger, starter ovnen i tilstanden nederste.

Varmluft

Overvarme + varmluft

Stor grill

Tilstanden Begge 2: Når tilstanden øverste starter, og hvis du trykker på **ovnknappen**, eller hvis der går mere end 15 sekunder uden flere indstillinger, skifter ovnen til tilstanden Nederste. Brug af tilstandene Øverste og Nederste på samme tid.

Varmluft

Undervarme + varmluft

DA

Tilstanden enkelt

Varmluft

Overvarme + varmluft

Konventionel

Stor grill

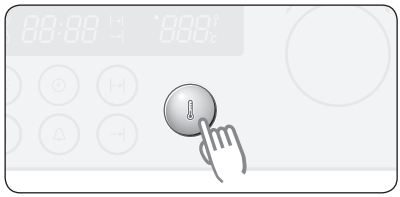
Lille grill

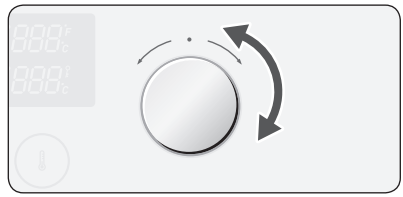
Undervarme + varmluft

DA

Indstilling af temperaturen

I tilstandene enkelt, øverste og nederste





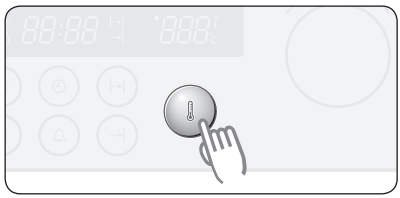
1 Tryk på **temperaturknappen**.

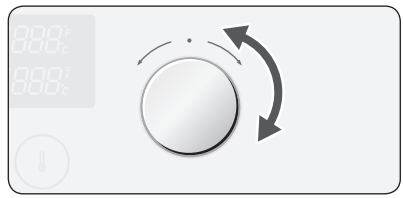
2 Drej knappen til **kontrol med tid/temperatur** for at justere temperaturen i trin på 5 °C.

Tilstanden enkelt (Stor og lille grill)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Tilstanden Øverste	40 °C – 250 °C
Tilstanden Nederste	40 °C – 250 °C

✉ Temperaturen kan justeres under tilberedningen.
I ovntilstandsindstillinger tændes og slukkes varmeelementet i toppen og i bunden i intervaller under tilberedningen for at regulere og vedligeholde temperaturen.

I tilstanden begge





1 Tryk på **temperaturknappen** (tilstanden øverste).
Tryk to gange på **temperaturknappen** (tilstanden Nederste).

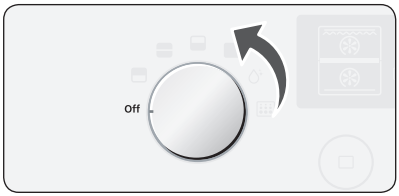
2 Drej knappen til **kontrol med tid/temperatur** for at justere temperaturen i trin på 5 °C.

Tilstanden Øverste (Stor grill)	160 °C – 250 °C (200 °C – 250 °C)
Tilstanden Nederste	160 °C – 250 °C

✉ Temperaturen kan justeres under tilberedningen.

Brug af ovnen (fortsat)

Sluk for ovnen

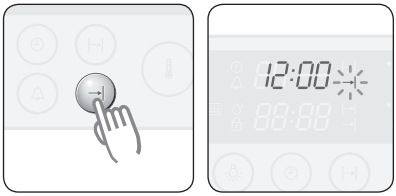


Drej **knappen til valg af rumopdeling** til stillingen "**Off**" for at slukke for ovnen.

Sluttid

Du kan indstille sluttiden under tilberedningen.

I tilstandene enkelt, øverste og nederste



1 Tryk på **knappen til sluttid**.
Eksempel Klokken er 12:00

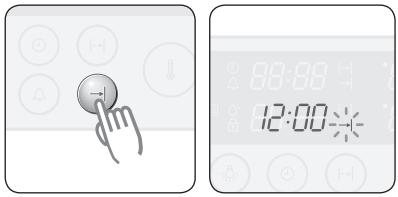
2 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at indstille den ønskede sluttid.

3 Tryk på **knappen til sluttid**.
Ovnen kører automatisk med den valgte sluttid, medmindre **knappen til sluttid** trykkes i fem sekunder.

✉ Under tilberedningen kan du justere en tidligere indstillet sluttid med **knappen til kontrol med tid/temperatur** for bedre resultater.

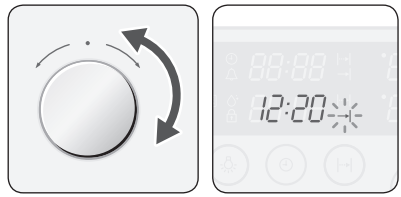
I tilstanden begge

Sluttider for tilstandene Øverste og Nederste kan vælges med **knappen til sluttid** og **knappen til kontrol med tid/temperatur**.

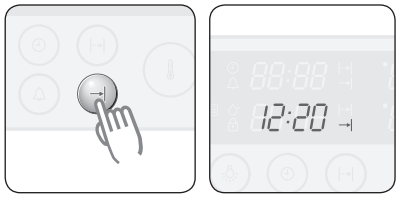


1 Tryk to gange på **knappen til sluttid** (tilstanden nederste).

Eksempel Klokken er 12:00



2 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at indstille den ønskede sluttid.



3 Tryk på **knappen til sluttid**. Ovnen kører med den valgte sluttid, medmindre **knappen til sluttid** trykkes i fem sekunder.

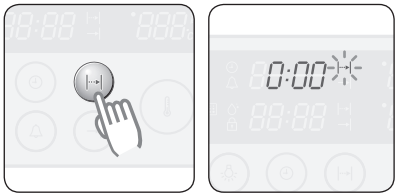
✉ Under tilberedningen kan du justere en tidligere indstillet sluttid med **knappen til kontrol med tid/temperatur** for bedre resultater.

Brug af ovnen (fortsat)

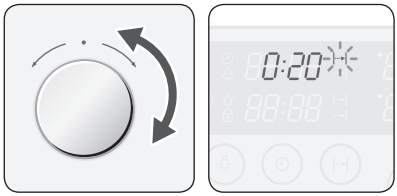
Tilberedningstid

Du kan indstille tilberedningstiden under tilberedningen.

I tilstandene enkelt, øverste og nederste



1 Tryk på **knappen til tilberedningstid**.



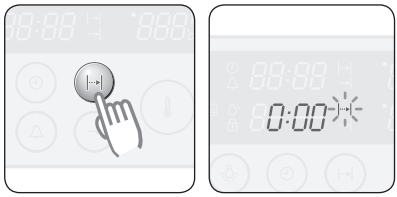
2 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at indstille den ønskede tilberedningstid.

3 Tryk på **knappen til tilberedningstid**.
Ovnen kører automatisk med den valgte tilberedningstid, medmindre **knappen til tilberedningstid** trykkes i fem sekunder.

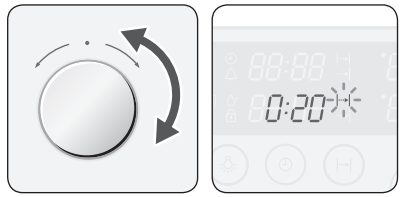
✉ Under tilberedningen kan du justere en tidligere indstillet tilberedningstid med **knappen til kontrol med tid/temperatur** for bedre resultater.

I tilstanden begge

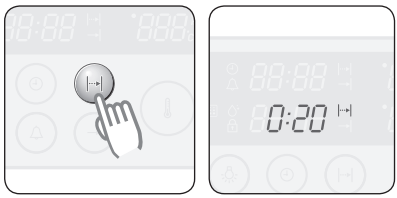
Tilberedningstider for tilstandene øverste og nederste kan vælges med **knappen til tilberedningstid** og **knappen til kontrol med tid/temperatur**.



1 Tryk to gange på **knappen til tilberedningstid** (tilstanden nederste).



2 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at indstille den ønskede tilberedningstid.



3 Tryk på **knappen til tilberedningstid**.
Ovnen kører automatisk med den valgte tilberedningstid, medmindre **knappen til tilberedningstid** trykkes i fem sekunder.

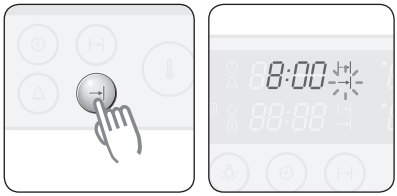
✉ Under tilberedningen kan du justere en tidligere indstillet tilberedningstid med **knappen til kontrol med tid/temperatur** for bedre resultater.

DA

Forsinket start

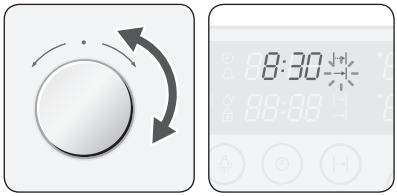
Eksempel 1 - Tilberedningstiden vælges først

Hvis sluttiden vælges, når tilberedningstiden allerede er indstillet, beregnes tilberedningstiden og sluttiden, og om nødvendigt indstiller ovnen en forsinket starttid.



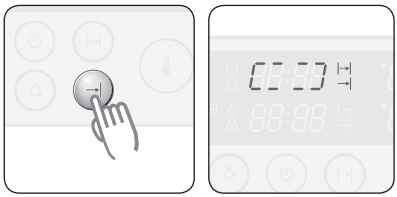
1 Tryk på **knappen til sluttid**.

Eksempel Klokken er 3:00, og den ønskede tilberedningstid er fem timer.



2 Drej **knappen til kontrol med tid/ temperatur** for at indstille sluttiden.

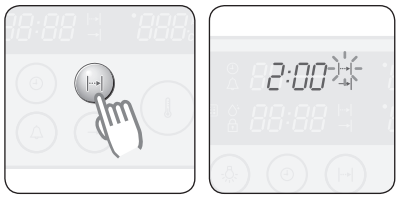
Eksempel Du ønsker at tilberede i fem timer og slutte kl. 8:30.



3 Tryk på **knappen til sluttid**.
Der vises et " " indtil den forsinkede starttid.

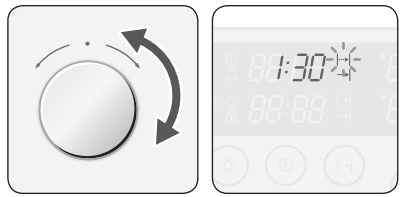
Eksempel 2 - Sluttiden vælges først

Hvis tilberedningstiden vælges, når sluttiden allerede er indstillet, beregnes tilberedningstiden og sluttiden, og om nødvendigt indstiller ovnen en forsinket starttid.



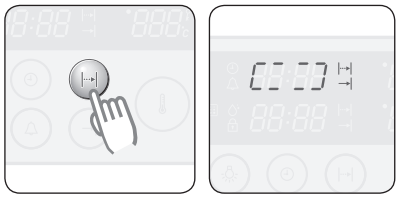
1 Tryk på **knappen til tilberedningstid**.

Eksempel Tilberedningstiden er 3:00, og ønsket sluttid er kl. 5:00.



2 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at indstille den ønskede tilberedningstid.

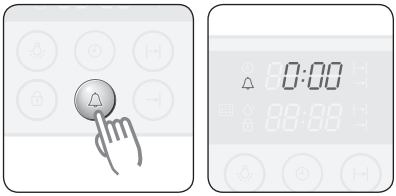
Eksempel Du ønsker at tilberede i 1 time og 30 minutter og slutte kl. 5:00.



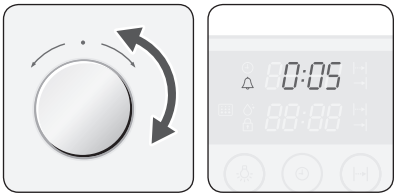
3 Tryk på **knappen til tilberedningstid**. Der vises et " " indtil den forsinkede starttid.

Brug af ovnen (fortsat)

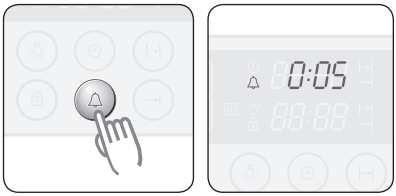
Køkkentimer



1 Tryk én gang på **knappen til køkkentimer**.
" 🔔 " blinker.



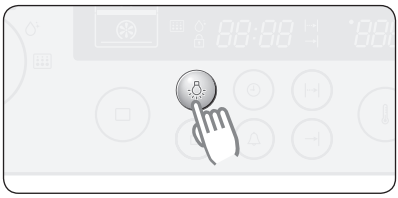
2 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at indstille den ønskede tid.
Eksempel 5 minutter



3 Tryk på **knappen til køkkentimer** for at starte køkkentimeren. Når tiden er gået, lyder et akustisk signal.

✉ Tryk på **knappen til køkkentimer**, og hold den inde i to sekunder for at annullere timeren.

Tænd /sluk for ovnlampen



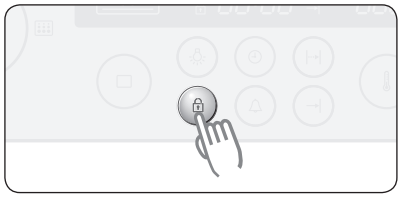
1 Tryk på **knappen til lampen**.

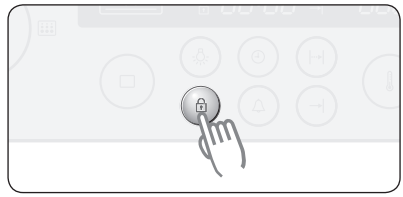
Første	Øverste og nederste
Andet	Øverste
Tredje	Nederste
Fjerde	Fra

✉ Lampen tændes og slukkes i den indikerede rækkefølge, uanset drift.

✉ Lampen slukkes automatisk efter to minutter.

Børnesikring



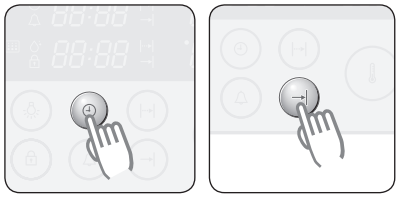


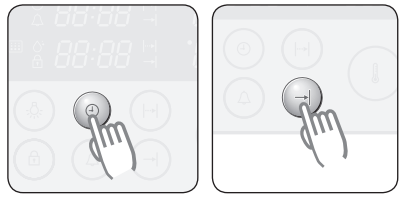
1 Tryk på **knappen til børnesikring** i tre sekunder. ( ) vises i displayområdet.

2 Tryk på **knappen til børnesikring** i tre sekunder igen for at låse op.

✉ Hvis ovnen er låst, er alle knapper med undtagelse af knappen til valg af rumopdeling og knappen til oplåsning låst. Låsen kan anvendes, uanset om ovnen anvendes eller ej.

Slukning af bipperen





1 For at afbryde bipperen skal du trykke på **knapperne til ur** og **sluttid** samtidigt og holde dem nede i tre sekunder.

2 For at tænde for bipperen igen skal du trykke på **knapperne til ur** og **sluttid** samtidigt og holde dem nede i tre sekunder.

Brug af ovnen (fortsat)

Ovnfunktioner

Ovnens indeholder følgende funktioner

Ovntilstande

Følgende tabel viser de forskellige ovntilstande og indstilling af din ovn.

Brug tilberedningsvejledningerne for disse tilstande på følgende sider som retningslinjer ved tilberedning.

	Konventionel Madvarerne opvarmes af varmeelementer i toppen og i bunden. Denne indstilling er velegnet til bagning og stegning.
	Overvarme + varmluft Vi anbefaler denne indstilling til stegning af kød. Det øverste varmeelement i brug, samt blæserne der cirkulerer den varme luft, der kommer fra varmeelementet i toppen og i bagvæggen.
	Varmluft Madvarer opvarmes af den varme luft fra varmeelementet i bagvæggen, der cirkuleres af to blæsere. Denne indstilling giver ensartet opvarmning og er ideel til frosne, færdiglavede retter samt kager og croissanter. Denne indstilling kan anvendes til bagning på to niveauer.
	Stor grill Madvarerne opvarmes af varmeelementerne i toppen. Vi anbefaler denne tilstand til grilning af steaks og pølser samt ostetoasts.
	Lille grill Denne tilstand er ideel til grilning af små mængder madvarer, som f.eks. baguetter, ost eller fiskefileter. Anbring madvarerne på midten af trådristen, da kun det mindre varmeelement i midten er i brug.
	Undervarme + varmluft Varmeelementet i bunden og i bagvæggen giver varm luft, der cirkuleres af blæserne. Denne tilstand er ideel til bagning af f.eks. quicher, pizzaer, brød og ostekager

Brug af ovnen (fortsat)

1. Konventionel

Anbefalet temperatur: 200 °C

Den konventionelle funktion er velegnet til bagning og stegning af fødevarer, der er anbragt på én plade/rist. Såvel de øverste som de nederste varmeelementer er aktive for at holde ovntemperaturen.

Vi anbefaler at forvarme ovnen i konventionel tilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen lasagne (500 - 1000 g)	3	Grillrist	180 - 200	40 - 50
Hel fisk (f.eks. dorade) (300 - 1000 g) 3 - 4 snit på hver side TILSÆT OLIE	3	Grillrist og bradepande	240	15 - 20
Fiskefileter (500 - 1000 g) 3 - 4 snit på hver side TILSÆT OLIE	3	Bageplade	200	13 - 20
Frosne koteletter (350 - 1000 g) hakket kød og med skinke, ost eller champignonfyld TILSÆT OLIE	3	Bageplade	200	25 - 35
Frosne vegetarretter og gulerødder, rødbeder eller kartofler (350 - 1000 g) TILSÆT OLIE	3	Bageplade	200	20 - 30
Flæskesteg med ben (500 - 1000 g) TILSÆT OLIE, TILSÆT SALT OG PEBER	3 / 2	Grillrist / bradepande	200	40 - 50
Bagt kartoffel (skåret i halve) (500 - 1000 g)	3	Bageplade	180 - 200	30 - 45
Frosne kødruller fyldt med champignon (500 - 1000 g) TILSÆT OLIE	3	Bageplade	180 - 200	40 - 50
Sukkerbrødskage (250 - 500 g)	2	Grillrist	160 - 180	20 - 30
Marmorkage (500 - 1000 g)	2	Grillrist	170 - 190	40 - 50
Gærdejskage på fad med frugt og sprød top (1000 - 1500 g)	2	Bageplade	160 - 180	25 - 35
Muffins(500 - 800 g)	2	Grillrist	190 - 200	25 - 30

2. Overvarme + varmluft

Anbefalet temperatur: 190 °C
Overvarmeelementet er i drift, og blæseren kører for at cirkulere luften konstant.
Vi anbefaler at forvarme ovnen i overvarme + varmluftstilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Flæskesteg med ben (1000 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	3	Grillrist og bradepande	180 - 200	50 - 65
Svinebov i folie (1000 - 1500 g) MARINADE	2	Bageplade	180 - 230	80 - 120
Hel kylling (800 - 1300 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	2	Grillrist og bradepande	190 - 200	45 - 65
Kød- eller fiskesteaks (400 - 800 g) TILSÆT OLIE, TILSÆT SALT OG PEBER	3	Grillrist og bradepande	180 - 200	15 - 35
Kyllingestykker (500 - 1000 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	4	Grillrist og bradepande	200 - 220	25 - 35
Stegt fisk (500 - 1000 g) brug ovnfast fadPENSL MED OLIE	2	Grillrist	180 - 200	30 - 40
Roastbeef (800 - 1200 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	2	Grillrist og bradepande Tilsæt 1 kop vand	200 - 220	45 - 60
Andebryst (300 - 500 g)	4	Grillrist og bradepande Tilsæt 1 kop vand	180 - 200	25 - 35

DA

3. Varmluft

Anbefalet temperatur: 170 °C

Denne funktion tilbereder fødevarer, der er placeret i op til tre riller og er også velegnet til stegning. Tilberedningen sker vha. varmeelementet på den fjerne ende, og blæseren fordeler varmen.

Vi anbefaler at forvarme ovnen i varmluftstilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Lammekam (350 - 700 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	3	Grillrist og bradepande	190 - 200	40 - 50
Bagte bananer (3 - 5 stk.), skær med kniv i toppen, tilsæt 10 - 15 g chokolade, 5 - 10 g snittede nødder, kom sukkervand på, pak ind i aluminiumsfolie.	3	Grillrist	220 - 240	15 - 25
Bagte æbler 5 - 8 stk. à 150 - 200 g Skær husene ud, tilsæt rosiner og syltetøj. Brug ovnfast fad.	3	Grillrist	200 - 220	15 - 25
Karbonader af hakket kød (300 - 600 g) TILSÆT OLIE	3	Bageplade	190 - 200	18 - 25
Kødruller med farsfyld, russisk stil' (500 - 1000 g) PENSL MED OLIE	3	Bageplade	180 - 200	50 - 65
Frosne kroketter (500 - 1000 g)	2	Bageplade	180 - 200	25 - 35
Frosne ovnkartofler (300 - 700 g)	2	Bageplade	180 - 200	20 - 30
Frossen pizza (300 - 1000 g)	2	Grillrist	200 - 220	15 - 25
Æble- og mandelkage (500 - 1000 g)	2	Grillrist	170 - 190	35 - 45
Franske croissanter (200 - 400 g) (færdigdej)	3	Bageplade	180 - 200	15 - 25

4. Stor grill

Anbefalet temperatur: 240 °C

Den store grillfunktion griller store mængder af “fladt” kød, som f.eks. steaks, schnitzler og fisk. Den er også velegnet til ristning. Både det øverste varmeelement og grillen er tændt i denne tilstand.

Vi anbefaler at forvarme ovnen i stor grill-tilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Pølser (tynde) 5 - 10 stk.	4	Grillrist og bradepande	220	5 - 8 vend 5 - 8
Pølser (tynde) 8 - 12 stk.	4	Grillrist og bradepande	220	4 - 6 vend 4 - 6
Toasts 5 - 10 stk.	5	Grillrist	240	1 - 2 vend 1 - 2
Ostetoasts 4 - 6 stk.	4	Grillrist og bageplade	200	4 - 8
Frosne pandekager med fyld ‚russisk stil’ (200 - 500 g)	3	Bageplade	200	20 - 30
Steaks(400 - 800 g)	4	Grillrist og bradepande	240	8 - 10 vend 5 - 7

DA

5. Lille grill

Anbefalet temperatur: 240 °C

Denne indstilling er til grilning af mindre mængder af "flade" madvarer, som f.eks. steaks, schnitzler, fisk og toast, anbragt på midten af pladen. Kun det øverste element er i drift.

Vi anbefaler at forvarme ovnen i lille grill-tilstand.

Anbring madvarerne i midten af tilbehøret.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen ovncamembert (2 – 4 hver på 75 g) KOM I KOLD OVN (inden forvarmning)	3	Grillrist	200	10 - 12
Frosne flutes med topping (Tomat-mozzarella eller skinke og ost)	3	Grillrist og bageplade	200	15 - 20
Frosne fiskepinde (300 - 700 g) KOM I KOLD OVN, (inden forvarmning) TILSÆT OLIE	3	Grillrist og bageplade	200	15 - 25
Frosne fiskeburgere (300 - 600 g) KOM I KOLD OVN, TILSÆT OLIE	3	Bageplade	180-200	20 - 35
Frossen pizza (300 - 500 g) KOM I KOLD OVN (inden forvarmning)	3	Grillrist og bageplade	180-200	23 - 30

6. **Undervarme + varmluft**

Anbefalet temperatur: 190 °C

Tilstanden undervarme + varmluft er til opskrifter, der skal resultere i “fugtigt” fyld og en sprød bund, som f.eks. pizzaer, quiches lorraine og ostekager.

Vi anbefaler at forvarme ovnen i undervarme + varmluftstilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Æbletærte af gærdej, frossen (350 - 700 g)	3	Grillrist	180 - 200	15 - 20
Butterdejstærter med fyld, frossen, (300 - 600 g) PENSL MED ÆGGEBLOMME, KOM I KOLD OVN (inden forvarmning),	3	Bageplade	180 - 200	20 - 25
Kødboller i sovs (250 - 500 g) brug ovnfast fad	3	Grillrist	180 - 200	25 - 35
Butterdejsbagværk (500 - 1000 g) PENSL MED ÆGGEBLOMME	3	Bageplade	180	15 - 23
Cannelloni i sovs (250 - 500 g) brug ovnfast fad	3	Grillrist	180	22 - 30
Butterdejstærte med fyld (600 - 1000 g) PENSL MED ÆGGEBLOMME	3	Bageplade	180 - 200	20 - 30
Hjemmelavet pizza (500 - 1000 g)	2	Bageplade	200 - 220	15 - 25
Hjemmelavet brød (700 - 900 g)	2	Grillrist	170 - 180	45 - 55

DA

7. Tilstanden Begge

Med tilstanden Begge kan du tilberede to forskellige typer fødevarer i din ovn. Ved tilberedning i det øverste og nederste ovnrum kan du anvende forskellige temperaturer, tilberedningstilstande og -tider. Du kan f.eks. grille steaks og bage gratin på samme tid. Ved brug af rumopdeleren kan du tilberede gratin i den nederste og steaks i den øverste del af ovnen.

Anbring altid rumopdeleren i rille 3, inden du starter madlavningen.

Anbefaling 1: Tilberedning ved forskellige temperaturer

Ovnrum	Madvare	Rille nr.	Tilstand	Temperatur (°C)	Udstyr	Tid (min.)
ØVERSTE	**Frossen pizza (300 - 400 g)**	4	Varmluft	200 - 220	Grillrist	15 - 25
NEDERSTE	**Marmorkage (500 - 700 g)**	1	Varmluft	160 - 180	Bageplade	50 - 60

Bemærk: Sæt madvarerne i kold ovn

Anbefaling 2: Tilberedning ved forskellige tilberedningstilstande

Ovnrum	Madvare	Rille nr.	Tilstand	Temperatur (°C)	Udstyr	Tid (min.)
ØVERSTE	**Kyllingestykker (400 - 600 g)**	4	Overvarme + varmluft	200 - 220	Grillrist og bradepande	25 - 35
NEDERSTE	**Kartoffelgratin (500 - 1000 g)**	1	Varmluft	160 - 180	Grillrist	30 - 40

Bemærk: Sæt madvarerne i kold ovn

Testmåltider

I henhold til standard EN 60350

1. Bagning

Anbefalingerne for bagning gælder for en forvarmet ovn.

Type	Udstyr og bemærkninger	Rille nr.	Tilstand	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Små kager	Bageplade	3	Konventionel	160 - 180	15 - 25
	Bradepande + bageplade	1+4	Varmluft	150 - 170	20 - 30
Fedtfattig sukkerbrødskage	Bageform på grillrist (slip let-springform, ø 26 cm)	2	Konventionel	160 - 180	20 - 30
Æbletærte	Grillrist + bageplade + 2 slip let-springforme (Ø 20 cm)	1+3	Varmluft	170 - 190	80 -1 00
	Trådgrill + 2 slip let-springforme (Ø 20 cm)	1 Placeret diagonalt	Konventionel	170 - 190	70 - 80

2. Grilning

Forvarm den tomme ovn i fem minutter vha. stor grill-funktionen.
Brug denne funktion med den højeste temperaturindstilling på 300°C.

Type	Udstyr og bemærkninger	Rille nr.	Tilstand	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Toast af franskbrød	Grillrist	5	Stor grill	300	1. 1-2 2. 1-1½
Burgere	Grillrist + Bradepande (til opsamling af dryp)	4	Stor grill	300	1. 7-10 2. 6-9

Selvrensning

Denne tilstand er til automatisk rensning af ovnen.
Denne tilstand afbrænder det tiloversblevne fedt, så det kan aftørres, når ovnen er afkølet.
Under selvrensningen (pyrolytisk selvrensning) låses ovnlågen automatisk.

Låsning af lågen ( )	Når ovntemperaturen når op til 300 °C , låses lågen af hensyn til sikkerheden automatisk.
Oplåsning	Når ovntemperaturen falder til under 260 °C, låses lågen automatisk op.

ADVARSEL

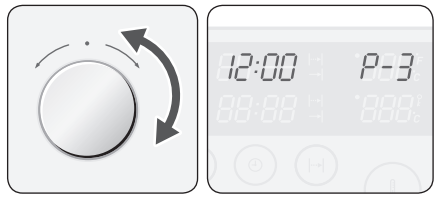
- Under denne proces bliver ovnen meget varm.
- Børn skal holdes på sikker afstand.

Vigtigt

Inden du bruger funktionen til selvrensning, skal alt tilbehør tages ud af ovnen.

Fjern på forhånd alle større stykker snavs.
Da tykke madrester, fedt og kødsaft er brændbart, kan der opstå ild i ovnen under selvrensningen.

1 Drej **knappen til valg af rumopdeling** til tilstanden Selvrensning.



2 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** til niveau 1, 2 eller 3, afhængigt af hvor snavset ovnen er. Hvis der går fem sekunder, hvor der ikke foretages yderligere indstillinger, starter ovnen automatisk på det valgte niveau.

Rille	Varighed
P1 (lav)	ca. 120 minutter
P2 (mellem)	ca. 150 minutter
P3 (høj)	ca. 180 minutter

3 Når ovnen er kølet af, skal du aftørre ovnlågen og omkring ovnens kanter med en fugtig klud.

Rengøring og vedligehold (fortsat)

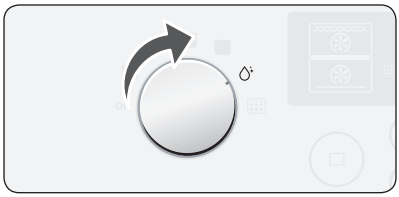
Damprengøring

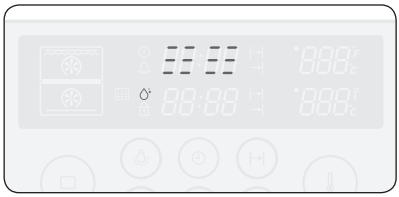
1 Fjern alt tilbehøret fra ovnen.

2 Kom ca. 0,4 l vand i bunden af den tomme ovn. Brug kun almindeligt vand – ikke destilleret vand.

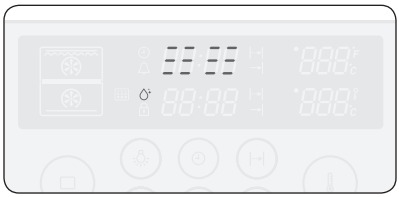
3 Luk ovnlågen.

Forsigtig Der kan kun tændes for systemet til damprengøring, når ovnen er afkølet helt til stuetemperatur. Sørg for, at ovnen afkøles helt, hvis det ikke fungerer.



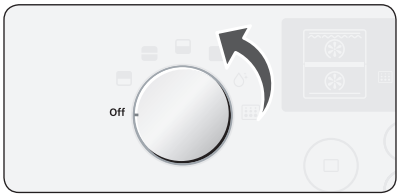


4 Drej **knappen til valg af rumopdeling** til tilstanden Damprensning.



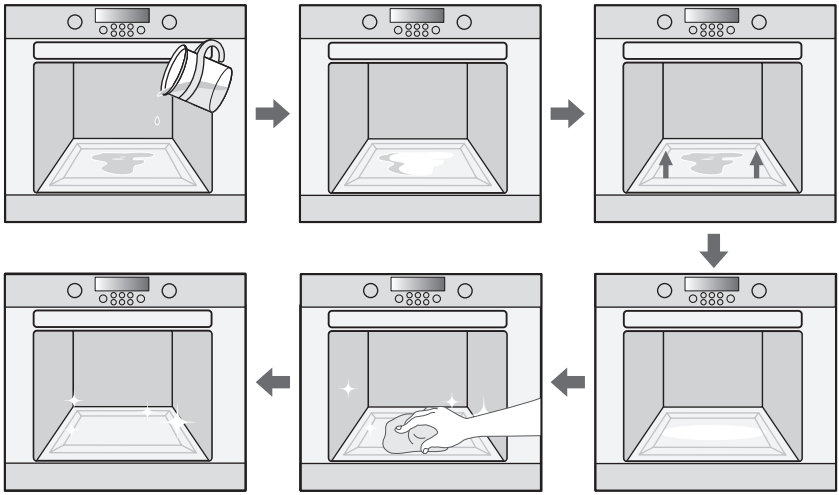
5 Efter nogen tid er varmeelementet færdigt med at være i drift, og dets lampe forbliver tændt.

6 Når handlingen er færdig, blinker displayet, og slutningen indikeres med et bip.



7 Drej **knappen til valg af rumopdeling** til "Off" for at afslutte handlingen og rengøre ovnens indre.

Rengøring og vedligehold (fortsat)



Efter deaktivering af damprengøringen

Tip

- Pas på, hvis du åbner ovnlågen inden damprengøringsproceduren er slut. Vandet på bunden er varmt.
- Lad aldrig overskydende vand blive i ovnen i længere tid, f.eks. natten over.
- Åbn ovnlågen, og fjern overskydende vand med en svamp.
- Brug svamp med sæbe, en blød børste eller en nylonskurebørste, og aftør ovnens indre. Besværligt snavs kan fjernes med en nylonskurebørste.
- Kalksten kan fjernes med en klud med eddike.
- Gør rent med rent vand, og aftør med en blød klud (husk at aftørre under ovnlågens tætning).
- Hvis ovnen er meget snavset, kan proceduren gentages, efter at ovnen er afkølet.
- Hvis ovnen er alvorligt snavset med fedt, f.eks. efter stegning eller grilning, anbefales det, at du gnider sæbe ind i snavset, inden du bruger ovnens rengøringsfunktion.
- Efter rengøring skal du lade lågen stå på klem i en vinkel på 15 °, så den emaljerede overflade inde i ovnen kan tørre ordentligt.

Rengøring og vedligehold (fortsat)

Hurtig tørring

1. Lad ovnlågen stå på klem i en vinkel på ca. 30°.
2. Drej **knappen til valg af rumopdeling** til tilstanden enkelt.
3. Tryk på **ovnknappen**.
4. Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** til varmluft.
5. Indstil tilberedningstiden til ca. 5 minutter og temperaturen til 50 °C.
6. Sluk for ovnen, når denne periode er gået.

ADVARSEL

Brug ikke højtryks- eller damprensere til rengøring af ovnen.

Ovnens ydre

- Til rengøring af ovnens indre og ydre skal du bruge en klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
- Tør efter med køkkenrulle eller en tør klud.
- Brug ikke skurepulver, ætsende eller slibende produkter.

Ovnens forsider af rustfrit stål

- Brug ikke ståluld, skuresvampe eller slibemidler. Dette kan beskadige finishen.

Ovnens aluminiumsforsider

- Aftør pladen forsigtigt med en blød klud eller mikrofiberklud og et mildt rengøringsmiddel til vinduer.

ADVARSEL

Sørg for, at ovnen er kold inden rengøring.

Ovnens indre

- Rengør ikke lågens tætning med hænderne.
- Brug ikke grove skuresvampe eller rengøringssvampe.
- Brug kommercielt tilgængelige ovnrengøringsmidler for at undgå at beskadige de emaljerede ovnoverflader.
- For at fjerne besværligt snavs skal du bruge et særligt ovnrensemiddel.

Tilbehør

Vask bradepande, bageplade, grillrist og andet tilbehør efter hver anvendelse, og aftør med køkkenrulle.

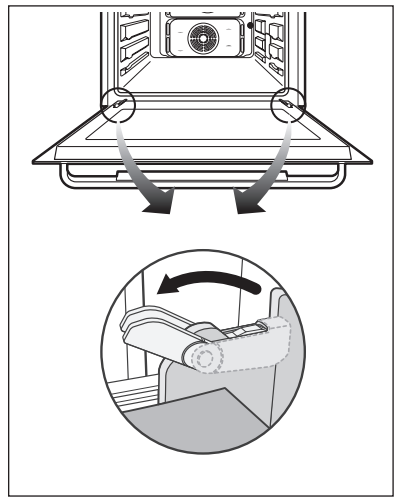
For at lette rengøringen kan du sætte i blød i varmt sæbevand i ca. 30 minutter.

Rengøring af ovnlågen

Ved normalt brug bør ovnlågen ikke fjernes, men hvis det er nødvendigt at fjerne den, f.eks. ved rengøring, skal du følge disse instruktioner. Ovnlågen er tung.

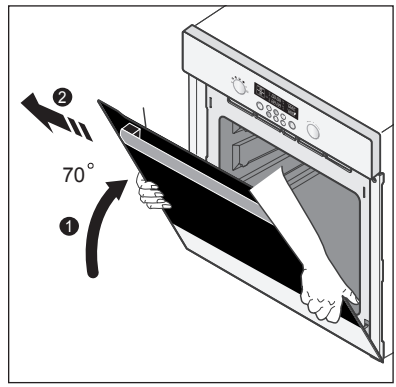
Afmontering af lågen

1. Åbn clipsene ved begge hængsler.



2. Tag med begge hænder fat på midten af ovnlågen.

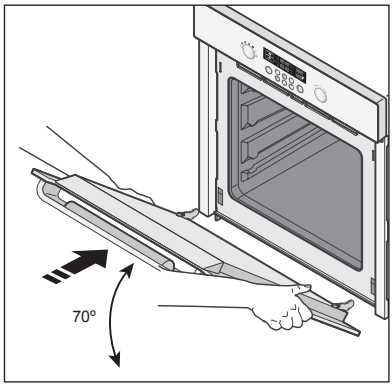
3. Drej lågen til omkring 70°, indtil hængslerne kan tages helt ud af hængselhullerne.



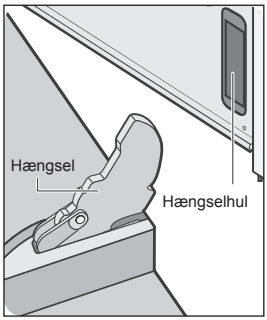
DA

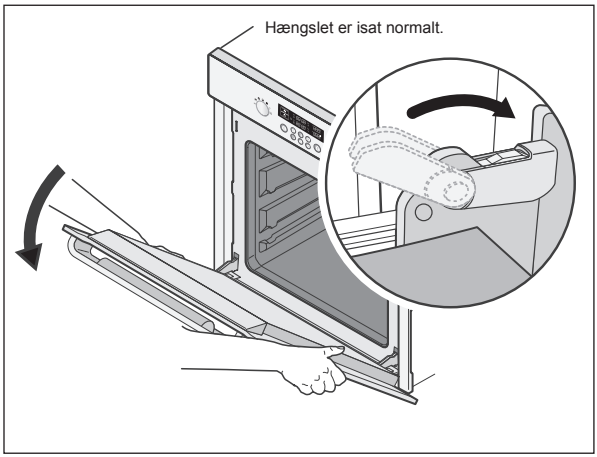
Montering af lågen

1. Mens clipsene stadig er åbne, skal du justere lågens hængsler med hængselhullerne.



2. Drej lågen mod vandret position, og drej clipsene til de lukkes.





Ovnlågens glas

Ovnlågen er udstyret med tre lag glas, der er placeret mod hinanden. Det inderste og det midterste lag kan fjernes for rengøring.

ADVARSEL

- Når som helst lågen er fjernet fra ovnen, bør clipsene være åbne.
- Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af ovnlågen. Disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.
- Når lågen er monteret, kan afmontering af nogle af delene (lågens glas eller andre dele) fra lågen medføre personskade.

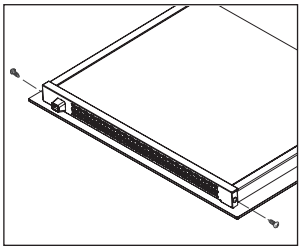
Vigtigt

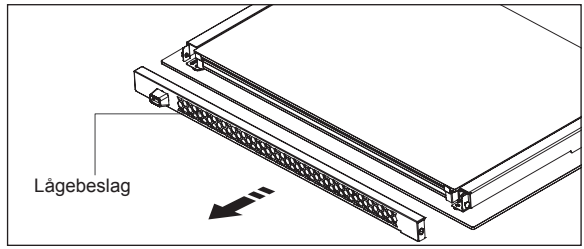
Glasset kan gå i stykker, hvis du bruger stor kraft, specielt ved kanterne på det forreste lag.

Demontering af lågen

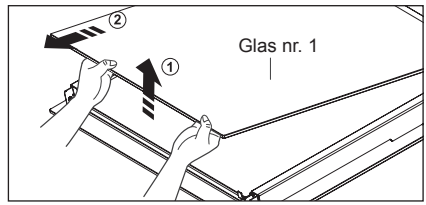
1. Fjern de to skruer i lågens venstre og højre side.

2. Tag lågehængslet af.

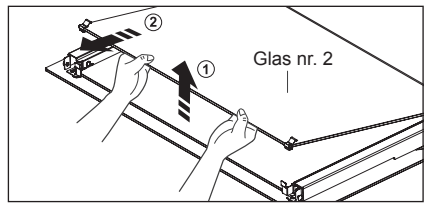




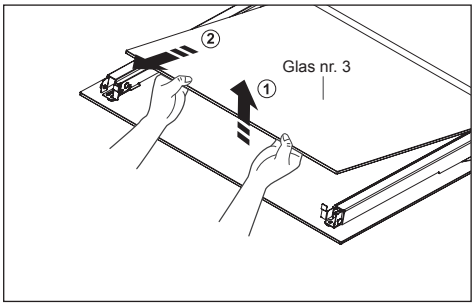
3. Fjern det inderste glas (glas nr. 1) fra lågen.

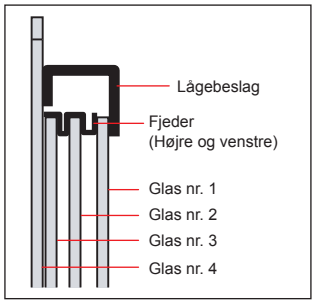


4. Fjern det inderste glas (glas nr. 2) og fjedre fra lågen.



5. Fjern glas nr. 3 fra lågen.





✉ Rengør lagene med varmt vand eller opvaskemiddel, og polér tørt med en tør, ren klud.

Samling af lågen

1. Rengør glasset og de indvendige dele med varmt sæbevand.

✉ Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skurepulver til pander. Brug en svamp med flydende rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.

2. Sæt glas nr. 3 på plads.
3. Fastgør de to fjedre øverst på glas nr. 2, og anbring glas nr. 2
4. Anbring glas nr. 1 og lågehængslet på lågen.
5. Fastgør de to skruer på begge sider af lågen.

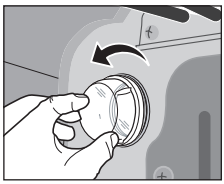
DA

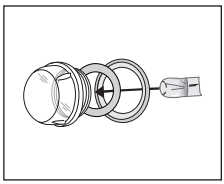
Udskiftning af pæren

☛ Fare for elektrisk stød!
Udfør følgende trin, inden du udskifter pæren i ovnen:
- Sluk for ovnen,
- afbryd ovnen fra strømforsyningen, og
- beskyt ovnpæren og glasdækslet ved at anbringe en klud nederst i ovnen.

✉ Du kan købe en pære hos et Samsung-servicecenter.

Udskiftning af den bageste ovnpære og rengøring af glasdækslet





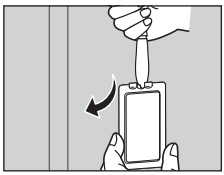
1. Fjern dækslet ved at dreje mod uret.
2. Fjern metalringene, og rengør glasdækslet.
3. Udskift om nødvendigt halogenpæren med en 25 watt, 230 V, 300 °C varmeresistent halogenovnpære.

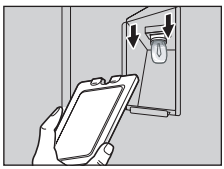
Tip

- Brug altid en klud, når du arbejder med halogenpærer, for at undgå at afsætte fedtstoffer fra dine fingre på pærens overflade.

4. Fastgør metalringene til glasdækslet.
5. Sæt glasdækslet på plads.

Udskiftning af ovnpæren i siden og rengøring af glasdækslet





1. For at fjerne glasdækslet skal du holde den nedre ende med den ene hånd, indsætte en flad, skarp genstand, som f.eks. en bordkniv mellem glasset og rammen, og trykke dækslet ud.
2. Udskift om nødvendigt halogenpæren med en 25 ~ 40 watt, 230 V, 300 °C varmeresistent halogenovnpære.

Tip

- Brug altid en klud, når du arbejder med halogenpærer, for at undgå at afsætte fedtstoffer fra dine fingre på pærens overflade.

3. Sæt glasdækslet på plads.

Garanti og service

Spørgsmål, svar og fejlfinding

Hvad skal jeg gøre, hvis ovnen ikke varmer?
Kontrollér for at se, om en af følgende handlinger løser problemet:

- Der er måske ikke tændt for ovnen. Tænd for ovnen.
- Uret er måske ikke indstillet. Indstil uret (se afsnittet “Indstilling af uret”).
- Kontrollér for at se, om de nødvendige indstillinger er foretaget.
- Der kan være sprunget en sikring, eller et afbryderrelæ er udløst. Udskift sikringen, eller nulstil relæet. Tilkald en autoriseret el-installatør, hvis dette sker flere gange.

Hvad skal jeg gøre, hvis ovnen, selvom jeg har indstillet ovnfunktion og temperatur, ikke varmer?
Der kan være problemer med de interne elektriske forbindelser. Kontakt dit lokale servicecenter.

Hvad skal jeg gøre, hvis der vises en fejlkode, og ovnen ikke varmer?
Der er en fejl i de elektriske forbindelser. Kontakt dit lokale servicecenter.

Hvad skal jeg gøre, hvis tidsdisplayet blinker?
Der har været en strømafbrydelse. Indstil uret (se afsnittet “Indstilling af uret”).

Hvad skal jeg gøre, hvis ovnlyset ikke lyser?
Ovnlyset er i stykker. Udskift ovnpæren (se afsnittet “Udskiftning af pæren”).

Hvad skal jeg gøre, hvis ovnens blæser kører, uden at den er blevet indstillet?
Når du har brugt ovnen, fortsætter blæseren med at køre, til ovnen er afkølet. Kontakt dit lokale servicecenter, hvis blæseren fortsætter med at køre, efter at ovnen er afkølet.

DA

Fejl- og sikkerhedskoder

Fejl- og sikkerhedskoder	Generelle funktioner	Løsning
E-2*[1)]	**FEJL VED TEMPERATURSENSOR**	**Kontakt dit lokale Samsung-service-center.**
S-01	**SIKKERHEDSAFBRYDELSE** Ovnen har været i fortsat brug ved indstillet temperatur i lang tid.	**Sluk for ovnen, og fjern madvarerne. Lad ovnen blive kold, inden du bruger den igen.**
-SE- **E-0*[1)]**	En fejl i ovnen kan medføre ringe ydelse og sikkerhedsproblemer. Stop med det samme med at bruge ovnen.	**Kontakt dit lokale Samsung-servicecenter.**
-dE-	**OPDELING MANGLER** Brugen af rumopdeler er ikke korrekt. Se '**Indstilling af tilstanden for rumopdeleren**' (side 14).	**For tilstandene øverste, begge og nederste skal rumopdeleren indsættes, og for tilstanden enkelt skal rumopdeleren fjernes.**

1) * henviser til alle tal eller tegn.

Tekniske data

Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Volumen (brugbar kapacitet)	65 ℓ
Udgangseffekt	MAX 3650 W
Vægt	
Netto	Ca. 47 kg.
Forsendelse	Ca. 52 kg.
Mål (B x H x D)	
Udvendig	595 x 595 x 566 mm
Ovnrum	440 x 365 x 405 mm

Denmark

Korrekt affaldsbortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)

Mærket på dette produkt eller i den medfølgende dokumentation betyder, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at undgå skadelige milje- eller sundhedspåvirkninger på grund af ukontrolleret affaldsbortskaffelse skal dette produkt bortskaffes særskilt fra andet affald og indleveres behørigt til fremme for bæredygtig materialegenvinding.

Hjemmebrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller den lokale myndighed for oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produktet med henblik på miljøforsvarlig genvinding.

Erhvervsbrugere bedes kontakte leverandøren og læse betingelserne og vilkårene i købekontrakten. Dette produkt bør ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

SAMSUNG

SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
BELGIUM	0032 (0)2 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	844 000 844	www.samsung.com/cz
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG (€ 0,15/Min) 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)	www.samsung.com
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864 € 0,14/Min)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
LUXEMBURG	0035 (0)2 261 03 710	www.samsung.com/be
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (726-7864 € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	815-56 480	www.samsung.com/no
POLAND	0 801 801 881 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 10 11 30	www.samsung.com
SWEDEN	0771-400 200	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/at
Switzerland	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ch

Kodenr.: DG68-00142Q